Jukseark for tekstur

Den raske løsningen på hvert teksturproblem med Ninja CREAMi

Scoop Kitchen

Frys i 24 timer på rundt −18 °C, på en plan hylle

Re-spin med væske 1–2 ss melk eller juice hver gang

Magre baser protein, lett og sukkerfri: Lite Ice Cream

Veldig hardt beger? la det stå i 5–10 minutter først

Innblandinger til slutt lag et hull, ha dem i, kjør Mix-in

Pulveraktig eller smuldrete — FØLES

Fiks begeret nå: Tilsett 1–2 ss melk og kjør Re-spin.

Neste gang: Bruk Lite Ice Cream-knappen til slike baser. Den er laget for dem.

Isete eller knasende — FØLES

Fiks begeret nå: Tilsett 1 ss juice eller melk og kjør Re-spin.

Neste gang: Sorbet trenger omtrent 45–110 g sukker per beger på 473 ml: minst til søt mango, mest til sitron. Med 1–2 ss glukosesirup blir den enda glattere.

Grynete eller sandete — FØLES

Fiks begeret nå: En Re-spin med 1 ss melk demper det litt, men frosne korn løser seg ikke opp.

Neste gang: Visp sukkeret inn i litt varm melk først, eller kjør basen med stavmikser i 30 sekunder.

Fettete, voksaktig eller som vaselin — FØLES

Fiks begeret nå: Slutt å kjøre. Varm isen forsiktig, miks inn kald melk og frys den igjen, eller lag milkshake.

Neste gang: Kjør bare Re-spin på et fyldig beger når det ser pulveraktig ut, og stopp etter to. Er isen kremete etter første kjøring, er den ferdig.

Seig, strekkbar eller slimete — FØLES

Fiks begeret nå: Tilsett 2 ss melk og kjør Re-spin.

Neste gang: Bruk ⅛–¼ ts per beger på 473 ml, aldri mer (maks ⅜ ts i Deluxe-begeret på 709 ml). Stryk av måleskjeen.

Skummete, luftig eller som mousse — FØLES

Fiks begeret nå: La isen stå i 2–3 minutter, og trykk den sammen med en skje.

Neste gang: Bruk en blanding av myse og kasein, eller tilsett 1 ss puddingpulver eller 15 g (1 ss) kremost for fylde.

Krittaktig eller melete — FØLES

Fiks begeret nå: Ta Re-spin med 1–2 ss melk. Det hjelper litt.

Neste gang: Kjør basen med stavmikser og la den hvile i 10 minutter, eller over natten i kjøleskapet, før du fryser den, så pulveret får suge opp væsken.

For myk eller smelter fort — SER UT

Fiks begeret nå: Frys den i 15–30 minutter, og server den uten å kjøre den igjen.

Neste gang: Stopp så snart isen er kremete. Re-spin er bare for begre som ser pulveraktige ut.

Suppete i midten, smuldrete i kantene — SER UT

Fiks begeret nå: Frys den i minst 12 timer til, og kjør den igjen.

Neste gang: Frys alle begre i 24 timer.

Et hull ned gjennom midten — SER UT

Fiks begeret nå: Skrap den frosne ringen inn i hullet, tilsett 1–2 ss væske og kjør Re-spin.

Neste gang: La begeret stå i 5–10 minutter før du kjører det.

En pukkel på toppen — SER UT

Fiks begeret nå: Skrap pukkelen jevn med en kraftig skje før du kjører. La begeret stå i 5 minutter først hvis det er veldig hardt.

Neste gang: Fyll bare opp til MAX-streken.

Ystet, separert eller vassen — SER UT

Fiks begeret nå: Kjør begeret likevel. Isen blir som regel glatt. Er den grynete, tar du Re-spin med 1 ss melk.

Neste gang: Bland frukt og meieriprodukter mens begge er kalde, tilsett juicen til slutt og rør raskt.

Mix-insene sank, klumpet seg eller ble moset — SER UT

Fiks begeret nå: Grav et omtrent 4 cm bredt hull helt ned til bunnen, flytt bitene ned i det og kjør Mix-in på nytt.

Neste gang: Grav alltid hullet først.

Restene er steinharde — SER UT

Fiks begeret nå: Glatt ut toppen, og kjør programmet du laget isen med, på nytt.

Neste gang: Glatt ut toppen før du setter på lokket igjen.

Smakløs eller ikke søt nok — SMAKER

Fiks begeret nå: La isen stå i 3–5 minutter før du spiser den.

Neste gang: Smak på basen. Den skal være litt for søt og kraftig.

For søt — SMAKER

Fiks begeret nå: Ha noe syrlig eller bittert på toppen: bær, en skvis sitron, kakaonibs eller en klype salt.

Neste gang: Kutt sukkeret med opptil en fjerdedel, og tilsett 15 g (1 ss) kremost eller 1 ss puddingpulver for fylde.

Bitter, kjølende eller rar ettersmak — SMAKER

Fiks begeret nå: Server isen med varm topping eller saus.

Neste gang: Bruk erytritol til maks halvparten av søtningen, og allulose eller sukker til resten.

Frysersmak eller isskorpe — SMAKER

Fiks begeret nå: Skrap av det øverste laget før du kjører.

Neste gang: Ha lokket godt på, og pakk inn mat med sterk lukt i fryseren.

Maskinen vil ikke starte eller stopper — MASKINEN

Fiks begeret nå: Vri ytterbollen til den klikker, og sjekk at lokket og kniven er låst.

Neste gang: Lytt etter klikket hver gang.

Alle årsaker og løsninger, med oppskriftssjekk:

scoop-kitchen.com/no/texture-fixer

Scoop Kitchen er et uavhengig oppskriftsnettsted uten tilknytning til SharkNinja.